

Communiqué

Restauration collective durable

Lausanne Cuisine 5.0

La Ville de Lausanne présente les résultats de sa politique alimentaire « Restauration collective durable », lancée en 2014, à travers la campagne baptisée « Lausanne Cuisine 5.0 ». Unique en Suisse, le plan présente, à travers 5 objectifs, des mesures ambitieuses qui respectent les valeurs de durabilité et le plaisir gustatif. Pour comprendre comment la Ville parvient à servir 1.3 million de repas tout en atteignant ses objectifs annuels, une exposition au Forum de l'Hôtel de Ville, du 19 septembre au 6 octobre 2018, mettra en lumière ces divers aspects et sera accompagnée d'une campagne de sensibilisation à l'alimentation durable.

L'alimentation, responsable de plus d'un tiers des émissions de CO₂ et de problèmes liés à la santé publique, comporte des enjeux considérables. En 2014, la Ville de Lausanne a validé un plan de restauration collective durable (RCD) à haute valeur ajoutée pour l'écologie et la santé (préavis N° 2014/36). Elle a ainsi fait le choix d'une alimentation favorable à l'environnement et qui est gage d'un mieux vivre, tant pour ceux qui la produisent que pour ceux qui la consomment.

Le plan RCD concerne 163 sites de consommation et 45 sites de production. Environ 1'300'000 de repas sont servis par an dans les centres de vie infantile (CVE), structures d'accueil pour enfants en milieu scolaire (APEMS), écoles à la montagne et cafétérias professionnelles.

Après 3 ans de travail intensif, les cuisinier-ière-s de la Ville de Lausanne, la Municipalité et ses partenaires se réjouissent de livrer leurs résultats sur les cinq objectifs que la Ville s'est fixés :

- 70% d'achats de proximité (dans un rayon de 70km autour de Lausanne) → résultat : 55% d'achats de proximité et 68% d'achats suisses
- 30% d'achats labellisés → résultat : 52% d'achats labellisés
- Qualité nutritionnelle et conformité aux Standards Suisse de Nutrition (SSN) : 87% de réussite
- 1 journée végétarienne hebdomadaire : 100% de réussite
- Performance économique et respect des budgets alloués : à l'équilibre

Ces 5 objectifs sont présentés dans la campagne **Lausanne Cuisine 5.0**. Une **exposition** sur l'alimentation durable se tiendra du 19 septembre au 6 octobre 2018 au Forum de l'Hôtel de Ville. Les visiteurs pourront y découvrir en détails les principes qui régissent la politique de restauration collective durable de la Ville.

L'envergure de cette action et les bons résultats atteints sont le fruit d'une volonté politique et d'un pilotage engagés, du travail de nombreux fournisseurs ayant fait évoluer leurs pratiques commerciales, et surtout de l'ensemble des cuisinier-ière-s qui se sont impliqué-e-s en faveur d'une alimentation régionale, plus goûteuse et équilibrée.



La Ville de Lausanne est fière de ce résultat et souhaite que cette alimentation exemplaire pour les enfants de Lausanne devienne bientôt une réalité pour toutes et tous. C'est pour cela que la Ville a créé un **coffret de recettes de saison** imaginées par les cuisinier-ère-s de la Ville. Il est offert en cadeau aux parents des petits Lausannois, afin de partager en famille les plaisirs de *Lausanne Cuisine 5.0*. Il est aussi une marque de reconnaissance pour les cuisinier-ière-s, qui n'ont de cesse chaque jour de créer un moment festif pour les papilles, l'environnement et la santé.

La Municipalité de Lausanne

Pour tout renseignement complémentaire, prendre contact avec

- **David Payot, directeur de l'Enfance, de la jeunesse et des quartiers, 021 315 62 00**
- **Natacha Litzistorf, directrice du Logement, de l'environnement et de l'architecture, 021 315 52 00**
- **Jean-Claude Seiler, chef du Service de l'accueil de jour de l'enfance, 021 315 68 10**
- **Samira Dubart, cheffe du projet Restauration collective durable, 021 315 24 35**

Plus d'infos sur [internet](#)

Lausanne, le 19 septembre 2018

Prix obtenus pour le plan RCD

Février 2017 : 1^{er} prix du Grand Prix Suisse Citizen@work.

Septembre 2017 : 1^{er} Prix Cristal de roche décerné par l'initiative des Alpes.